

「粉末たんぱく食品」向け天然着色料のご提案

【 概要 】

粉末たんぱく食品向けに着色料をご提案させていただくため、粉末の天然色素を無着色の粉末たんぱく食品と混ぜ合わせ、見本品を作成しました。

【 試験方法 】

1. 無着色品の「ホエイプロテイン」に各粉末着色料製剤を混ぜ合わせました。
2. 溶解時の色調の確認では、1.を 10g に対し、水 100g を添加して、よく混ぜ合わせました。

材料	配合量(g)
粉末たんぱく	10
水	100
着色料	任意

各着色料の添加量と表示例を以下に記します。

味のイメージ	製剤名	一般名	表示例	添加量(対粉)
アセロラ、ストロベリー	① KCレッド BP-20R	アカビート色素	野菜色素、アカビート色素 等	1.00%
	② KCレッド MP-53	ベニコウジ色素	ベニコウジ色素、モナスカス色素 等	0.30%
ブラッドオレンジ (着色料二剤使用)	③ KCレッドMP-53	ベニコウジ色素	ベニコウジ色素、モナスカス色素 等	0.50%
	KCイエローCP-15	クチナシ黄色素	クチナシ色素、カロテノイド色素 等	0.10%
ココア、チョコレート	④ KCブラウン SP-3	カカオ色素	カカオ色素、ココア色素、フラボノイド色素 等	1.00%
バナナ	⑤ KCイエロー CP-15	クチナシ黄色素	クチナシ色素、カロテノイド色素 等	0.10%
マスカット、メロン	⑥ KCグリーン CG-1	クチナシ黄色素・クチナシ青色素	クチナシ色素 等	0.30%
	⑦ KCグリーン CG-2	クチナシ黄色素・クチナシ青色素	クチナシ色素 等	0.50%
オレンジ	⑧ KCオレンジ PP-2	トウガラシ色素	カロテノイド色素、パプリカ色素 等	0.30%

【 着色見本品写真 】



※写真は印刷の為、実際の色調と異なる場合があります。

以上

☎ 神戸化成株式会社

〒657-0864 神戸市灘区新在家南町4丁目4番15号 TEL 078-882-5050 FAX 078-882-5100
E-mail kobe@kobeche.co.jp URL <http://www.kobeche.co.jp>